

sezonowe pikle :)



DRAGONFLY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórek	8 szt
ocet 10 %	do smaku
marchewka	do smaku
cebula biała	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyberany 8 średniej wielkości ogórków, trzeba je obrać, wydrążyć ze środka pestki (najlepiej za pomocą łyżeczki) i pokroić na połówki. Poukładać dość ciasno w słoiczkach.

Przygotować tradycyjną zalewę octową; ja dodaje jeszcze pokrojoną i ćwiartki marchewkę i jakieś 3 łyżeczki cukru :) . Zalewę trzeba zagotować i zalać taką gorącą słoiczki z piklami .

Wydrążone pestki mogą być bazą do dipu z jogurtem naturalnym i koperkiem lub można je dodać do mizerii :)

Gotowe pikle mogą być dobrą bazą na mizerie w zimowe dni, kiedy zapagniemy przypomnieć sobie smaki lata :))